



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

Nr. 330/27.01.2026

APROBAT,
Primar
Cendes Lajos

CAIET DE SARCINI

Privind achiziția de servicii de catering
- Masă caldă, in cadrul Programului Național — Masă Sănătoasă

INFORMATII GENERALE

Autoritatea contractantă: Comuna Coltău

Beneficiari: Școala Gimnazială "Petofi Sandor" Coltău
Beneficiarii finali sunt elevii de nivel primar și gimnazial de la unitatea de învățământ Școala Gimnazială "Petofi Sandor" Coltău ".

Prezentul Caiet de sarcini include ansamblul cerințelor pe baza cărora fiecare Ofertant va elabora Oferta (Propunerea Tehnica si Propunerea Financiara) pentru furnizarea produselor care fac obiectul Contractului ce rezulta din aceasta procedură.

Procedura aplicata: Procedura simplificată.
Criteriul de atribuire: Cel mai bun raport calitate-preț.

Scopul Programul național "Masă sănătoasă" constă în sprijinirea accesului la educație al tuturor copiilor prin crearea motivației pentru studiu, menținerea echilibrului social-emoțional, întărirea stării de bine și dezvoltarea igienei muncii intelectuale a elevilor și prin oferirea unei alimentații sănătoase care să susțină învățarea. Programul contribuie la formarea unor obiceiuri alimentare sănătoase, precum adoptarea unei diete diversificate, echilibrate și sănătoase, respectiv sustenabile - precum reducerea risipei alimentare, reducerea cantității de deșeuri, colectarea și valorificarea deșeurilor alimentare.

II. OBIECTUL CONTRACTULUI

Prin Hotărârea de Guvern nr. 23/29.01.2025 a fost instituit Programul Național "Masă Sănătoasă", pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026.

Astfel, vor beneficia de masă caldă un număr de:

464 de elevi de nivel primar și gimnazial de la Școala Gimnaziala "Petofi Sandor" Coltău

Proiectul se derulează în anul 2026, pe perioada desfășurării cursurilor școlare din anul 2026, în conformitate cu dispozițiile Hotărârii nr. 1171/2025 privind instituirea Programului național "Masă Sănătoasă" în anul 2026.

➤ **Prestatorul se obligă să asigure zilnic prepararea și livrarea suportului alimentar**



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

pentru elevi de la Școala Gimnazială "Petofi Sandor" Coltău, a unui număr de 464 de porții în locațiile aferente după cum urmează:

- Școala cu predare în limba maghiară- str. P-ța Eroilor nr. 41, - 54 porții
- Grădinița Maghiară – str. Gaterului nr. 15, - 27 porții
- Grădinița Secția Română - - 62 porții
- Școala cu predare în limba română – str. Pășunii nr. 23 -187 porții
- Centrul multifuncțional – str. Arieșului nr. 61 - 134 porții

în toată perioada desfășurării activităților didactice în anul școlar 2025, în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin HG nr. 23/2025.

- Livrarea mesei calde va începe a doua zi după semnarea contractului de prestare de servicii de catering-Masă caldă , în fiecare zi în care se desfășoară activități didactice.

Comanda pentru numărul de porții ce vor trebui preparate și servite beneficiarilor se va transmite prestatorului de către unitatea școlară, în fiecare *dimineață*, până la ora 08:00- 8.20 și va *conține* numărul de porții pentru fiecare regim alimentar (normal/dieta medicala) pentru fiecare locație în parte - în cazul în care acesta se impune, în baza prezenței zilnice a persoanelor. Porțiile vor fi livrate în aceeași zi, între orele 10.30-10.45, pentru indicele I(program de dimineață) la locațiile indicate de beneficiar astfel:

- Școala cu predare în limba maghiară- str. P-ța Eroilor nr. 41, - 54 porții
- Grădinița secția Maghiară – str. Gaterului nr. 15, - 27 porții
- Grădinița secția Română - str. Libertății nr.41 - 62
- Școala cu predare în limba română – str. Pășunii nr. 23 -140 porții
- Centrul multifuncțional – str. Arieșului nr. 61 - 64 porții.

Comanda pentru numărul de porții pentru indicele II (program după-masă) se va face până la ora 12.00-12.20 iar livrarea se va face până la ora 14.45-15.00 astfel:

- Școala cu predare în limba română – str. Pășunii nr. 23 - 47 porții
- Centrul multifuncțional – str. Arieșului nr. 61 - 70 porții.

- Nota. Beneficiarul își rezerva dreptul de a modifica orarul de servire a hranei, cu obligația de a anunța prestatorul cu 48 de ore înainte de data de livrare.

Acest program va putea fi modificat și adaptat, în mod corespunzător, în funcție de necesitățile și la cerința motivată a beneficiarului. Programul va fi anunțat în scris la începutul activității și, ori de câte ori el va suferi modificări, pe parcursul derulării Contractului.

Dreptul de a primi zilnic suportul alimentar îl au elevii prezenți la activitățile didactice pe perioada cursurilor, conform structurii anului școlar. Suportul alimentar nu se acorda pe perioada vacanțelor sau a altor zile declarate prin lege ca zile nelucrătoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

Plata pentru pachetul alimentar se va realiza în baza pachetelor efectiv livrate și recepționate. Cantitățile estimate sunt următoarele:

Pentru anul școlar 2025-2026



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

Nr. crt.	Luna	Nr. zile cursuri	Nr. maxim de elevi	Nr. maxim de porții pe lună	Preț unitar/porție	Valoare totală lei fără TVA.
1.	Februarie 2026	15	464	6.960	14,86	103.425,60
2	Martie 2026	22	464	10.208	14,86	151.690,88
3	Aprilie 2026	15	464	6.960	14,86	103.425,60
4	Mai 2026	20	464	9.280	14,86	137.900,80
5	Iunie 2026	14	464	6.496	14,86	96.530,56
4.	TOTAL	86	464	39.904	14,86	592.973,44

Pentru anul școlar 2026-2027

Nr. crt.	Luna	Nr.zile cursuri	Nr. maxim de elevi	Nr. maxim de porții pe lună	Preț unitar/porție	Valoare totală lei fără TVA.
1	Septembrie 2026	18	464	8.352	14,86	124.110,72
2	Octombrie 2026	18	464	8.352	14,86	124.110,72
3	Noiembrie 2025	20	464	9.280	14,86	137.900,80
4	Decembrie 2025	14	464	6.496	14,86	96.530,56
5.	TOTAL	70	464	32.480	14,86	482.652,80

Valoarea maxima a unui meniu nu va depași 14,86 lei fara TVA, respectiv 16,50 lei cu TVA inclus.

Valoarea estimata cuprinde toate costurile necesare prestarii serviciilor de catering: valoare materii prime, servicii de preparare a hranei și servicii de transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale, privind regimul deșeurilor.

III. SPECIFICATIILE TEHNICE MINIME

Suportul alimentar care se va acorda are la baza variantele orientative propuse in Anexa 2 din HG nr. 23/2025 Normele minime obligatorii care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru preșcolari și elevi , cu precizarea ca pot fi propuse si alte variante de meniuri, cu respectarea prevederilor Legii nr. 123/2008 si pe cele ale Ordinului nr. 541/2025.

Masa calda, in regim de catering, va fi livrata si servita in sala de clasa sau intr-un alt spatiu amenajat in acest scop, cu respectarea prevederilor legale in vigoare cu privire la normele de igiena.

Suportul alimentar, constand intr-o masa calda va fi livrat de prestator in locatiile Scolii Gimnaziale Petofi Sandor Coltău, va respecta prevederile Legii nr. 123/2008



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

pentru o alimentație sanatoasă în unitățile de învățământ și ale Ordinului Ministrului Sănătății publice nr. 1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate preșcolărilor și școlărilor și a principiilor care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii și adolescenți.

Suportul alimentar trebuie să fie produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub formă ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din Anexa nr. 2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022, aprobate prin HG nr. 1152/2022, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Prestatorul va livra beneficiarilor o masă caldă pe zi, meniu tip masă de prânz, constând în: - fel de bază, sau sandvičuri, în anumite cazuri la solicitarea conducerii unității școlare beneficiare conform prevederilor HG. 1171/2025.

Porțiile vor fi pregătite și preparate de către prestator în cantitățile și conținutul caloric stabilite prin normele de hrană prevăzute de legislația în vigoare, respectând principiile care stau la baza unei alimentații sănătoase pentru copii.

Pentru grupele speciale de consumatori - copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală - se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist. Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi transmise prestatorului, după semnarea contractului.

➤ Pachetul alimentar (masă caldă) va conține:

-fel de bază - de exemplu: carne gătită de pui/porc/vită — 100 g,
garnitură - 200 g, pâine feliată — minim 100 g;
pentru școlari de nivel gimnazial respectiv carne gătită de pui/porc/vită — 80 g, garnitură - 150 g, pâine feliată — minim 80 g, pentru preșcolari.

Pachetul alimentar (sandvičuri) va conține: pachet alimentar: produse de panificație din făină integrală - pâine feliată sau batoane/chifle - 80 g - maximum 50% din greutatea totală a pachetului, produse din carne și/sau brânzeturi/derivate din lapte - 40 g - minimum 25% din greutatea totală a pachetului și legume - roșii, castraveți, salată sau alte produse similare - 40 g - maximum 25% din greutatea totală a pachetului. La acestea se va adăuga un fruct.

Menționăm că toate gramajele sunt produse finite.

Notă: Fiecare porție va fi ambalată individual în ambalaje de unică folosință și va conține pachetul alimentar mai sus precizat și tacâmuri de unică folosință.

➤ Extras din anexa 2 a HG. 1171/2025

NORMELE MINIME OBLIGATORII

care trebuie respectate în pregătirea mesei pentru elevi

Principiile care trebuie respectate în pregătirea pachetului alimentar pentru preșcolari și elevi sunt:



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

1. Nu se adaugă aditivi alimentari, conservanți sau orice alt tip de potențiatori de arome și gust în cazul mâncărurilor calde, preparate la nivelul cantinelor din incinta unităților de învățământ sau la nivelul unităților de tip catering și care urmează a fi servite preșcolarilor și elevilor; de asemenea, produsele de origine animală sau nonanimală din care se prepare aceste mâncăruri trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente.
2. Ceapa pregătită în prima fază a etapei de gătit nu se prăjește, ci se înabusează cu apă.
3. Sarea iodată utilizată trebuie să respecte legislația în vigoare privind aditivii permisi a fi adăugați în alimente
4. Nu se vor permite mâncărurile precum tocături prăjite. Ouăle se recomandă a fi servite ca omleta la cuptor.
5. Se recomandă îmbogățirea rației în vitamine și săruri minerale prin folosirea de salate din cruditate și adăugarea de legume.
6. Interdicția folosirii cremelor cu ouă și frisca, a maionezelor, indiferent de anotimp, precum și a ouălor fierte, nesectionate după fierbere.
7. Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitare-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Variante orientative de meniu care includ sugestiile Institutului Național de Sănătate Publică:

1. Legume cu piept de pui la grătar;/ carne slabă de porc la gratar
2. Mâncare de mazăre cu piept de pui; carne slabă de porc /vită
3. Pilaf cu legume și ficăței de pui;
4. Piure de morcov cu grătar de pui;/carne slabă de porc
5. Piure de cartofi cu piept de curcan;
6. Mâncare de varză dulce cu friptură la cuptor;
7. Ghiveci de legume cu pui;/carne slabă de porc;
8. Orez cu legume și pui la tavă;/ carne slabă de porc/vită;
9. Sufleu de brocolii cu brânză;
10. Cartofi gratinați cu piept de pui la grătar;
11. Tocană de legume cu orez brun;
12. Piure de cartofi cu sfeclă și chifteluțe de legume la cuptor;
13. Omletă cu legume-ardei, ciuperci, ceapă verde și brânză telemea;
14. Sufleu de conopidă, broccoli și brânză la cuptor;
15. Dovlecel umplut cu brânză la cuptor;
16. Ciuperci la cuptor umplute cu brânză, pentru copiii cu vârsta mai mare de 7 ani;
17. Macaroane cu brânză;
18. Cartofi franțuzești, la cuptor, cu brânză și ou;
19. Quinoa cu legume;

În oferta depusă, prestatorul va prezenta minim 10 feluri de meniuri (vor include meniuri normale/dieta medicală), în conformitate cu cerințele prevăzute în Caietul de sarcini.

Prestatorul trebuie să respecte piramida alimentară pentru nutriția copiilor, ținând cont de numărul caloric, grupe de alimente și grupe de vârstă, pentru asigurarea creșterii și întreținerii unei stări de sănătate și imunitate corespunzătoare.



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

Mâncarea livrată trebuie gătită în dimineața zilei în care se servește, păstrându-se în condiții sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, precum și în condiții igienico-sanitare și la temperaturi corespunzătoare, conform legislației în vigoare.

Unitățile de învățământ în care se desfășoară programul au obligativitatea de a păstra 48 de ore probe din alimentele servite copiilor, conform legislației în vigoare.

Meniul de masa caldă este produs în unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, se distribuie sub forma ambalată, cu respectarea prevederilor legale referitoare la condițiile sanitar-veterinare și pentru siguranța alimentelor, la condițiile igienico-sanitare, la ambalarea, etichetarea, marcarea acestora, conform prevederilor pct. 8 din Anexa nr.2 la Normele metodologice de aplicare a prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022, aprobate prin HG nr.1152/2022, fiind transportate numai cu mijloace de transport autorizate/inregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor.

Produsele alimentare sunt livrate zilnic din unități înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor și sunt pastrate până la servire, dacă hrana nu este servită într-un interval de 60 de minute de la livrare, în unitățile de învățământ preuniversitar, în condiții igienico-sanitare și de siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Ofertantii trebuie să introducă o defalcare a costurilor, per porție, pe următoarele categorii:

-Materie primă/produse alimentare;

-Prepararea hranei;

-transport, incluzând și serviciile de colectare și transport al deșeurilor rezultate ca urmare a furnizării suportului alimentar, conform legislației naționale privind regimul deșeurilor.

În cadrul procesului de selecție vor fi preferate și considerate că îndeplinesc criteriul privind cel mai bun raport calitate-pret acele oferte care alocă cel puțin 50% din suma disponibilă /beneficiar pentru achiziția materiei prime.

➤ Evidența cantităților solicitate, distribuite și consumate

1.Fiecare unitate de învățământ va ține evidența cantității de produse consumate, menționând categoriile de beneficiari, tipul de produs, cantitatea/ porție, numărul de porții și numărul de zile de școală, precum și evidența numărului de copii.

2.Furnizorul/Prestatorul autorizat/înregistrat și unitățile înregistrate/autorizate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor va păstra și vor prezenta organismelor de control competente documentele comerciale și tehnice privind produsele alimentare distribuite, precum și documentele care să ateste calitatea și siguranța acestora, după caz; unitățile de învățământ au obligația de a păstra avizele de expediție aferente fiecărei distribuții.

3.Lunar, autoritatea contractantă va realiza centralizarea cantității de produse consumate / categorie de produs, în funcție de situația numărului de copii școlarizați în luna precedentă, pe care o va corela cu situația existentă la furnizor. Toate părțile implicate în procesul de distribuție a produselor alimentare vor păstra documentele justificative pe o perioadă de cel puțin 3 ani, începând de la sfârșitul anului întocmirii acestora.

➤ Calitatea produselor



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

Produsele alimentare trebuie să respecte prevederile Regulamentului (CE)nr. 2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare.

Produsele lactate unt, brânzeturi trebuie să respecte prevederile Regulamentului (UE) nr. 1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituire a unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogare a Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (GEE) nr. 234/79, (CE) nr. 1.037/2001 și (CE) nr. 1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 - Brânzeturi cu pastă opărită - cașcaval.

Pentru grupele speciale de consumatori-copii cu diabet, intoleranță la lactoză, gluten sau alte probleme de natură medicală se va asigura regimul alimentar prescris de medicul specialist.

Tipul de hrană de regim și cantitatea necesară vor fi transmise prestatorului, după semnarea contractului.

➤ Siguranță și perisabilitate microbiologică

Termenul maxim pentru consumul produselor transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar va fi de ziua producerii meniurilor pentru masa caldă respectiv 24 de ore de la momentul ambalării, pentru sandviciuri.

Pentru depozitare în școli se vor folosi spații special amenajate pentru păstrarea produselor alimentare în condiții de siguranță a alimentelor prevăzute de legislația în vigoare, asigurate de către beneficiar - unitatea de învățământ.

Produsele alimentare vor fi păstrate până la servire în condițiile indicate de producător, cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

În situația desfășurării cursurilor prin intermediul tehnologiei și al internetului sau a școlarizării elevilor la domiciliu, produsele alimentare vor fi livrate și distribuite zilnic elevilor care nu participă la cursuri în unitatea de învățământ, conform deciziei la nivel local și cu respectarea prevederilor legale în vigoare.

➤ Condiții pentru transport și distribuție

Produsele alimentare vor fi transportate de la furnizor către unitățile școlare, respectiv elev sau preșcolar, după caz, numai cu mijloace autospeciale, autorizate/înregistrate sanitar-veterinar și pentru siguranța alimentelor, potrivit prevederilor legislației în vigoare.

Mijloacele de transport și / sau containerele utilizate pentru transport alimente trebuie să permită menținerea alimentelor la temperaturi corespunzătoare și să permită ca aceste temperaturi să fie monitorizate astfel încât, în momentul în care aceasta ajunge la beneficiar să aibă temperatura optimă.

Prestatorul trebuie să dețină termobaxuri autorizate pentru transport alimentar cu rezistență termică. Prestatorul va livra pachetele inclusiv cu vesela și tacâmuri de unică folosință, astfel încât să fie asigurată respectarea normelor de igienă și sanitar veterinar.

➤ Metode de testare și control

Produsele alimentare distribuite conform prevederilor Ordonanței de urgență a Guvernului nr. 105/2022 privind aprobarea continuării Programului-pilot de acordare a unui suport alimentar pentru preșcolarii și elevii din 450 de unități de învățământ preuniversitar de stat se analizează doar în laboratoare autorizate sanitar-veterinar și



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

pentru siguranța alimentelor care au metodele de analiză acreditate.

Persoanele angajate în producerea, manipularea și distribuția produselor alimentare sunt obligate să dețină certificat de absolvire a unui curs de Noțiuni fundamentale de igienă sau echivalent, conform Ordinului ministrului sănătății și al ministrului educației, cercetării și tineretului nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare.

➤ **Ambalare, etichetare, marcare**

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscrise prin etichetare elementele obligatorii prevăzute de Regulamentul (UE) nr. 1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogarea Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (UE) nr. 608/2004 al Comisiei.

Produsele alimentare preambalate trebuie să prezinte înscris prin etichetare următorul element: "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

În cazul produselor alimentare care nu se supun prevederilor definiției "produs alimentar preambalat" trebuie îndeplinite următoarele cerințe:

a) pentru cele distribuite de unitățile de alimentație publică se va indica la livrare, printr-un document scris care însoțește produsele:

- denumirea produsului, substanțe care provoacă alergii sau intoleranțe, o mențiune privind lotul, respectiv data producerii și sintagma "PRODUS DISTRIBUIT GRATUIT".

IV. RECEPȚIA SERVICIILOR

Recepția cantitativa și calitativa a hranei se va realiza zilnic de către unitatea de învățământ beneficiar, prin persoana/persoanele nominalizată/e de către beneficiar.

Procesul verbal de recepție va avea anexat centralizatorul cu numărul de porții livrate, meniul din ziua respectivă. De asemenea prestatorul va prezenta o declarație de conformitate. În cazul constatării unor deficiențe în prestarea serviciilor, acestea se comunică imediat, în scris, prestatorului.

Prestatorul trebuie să permită exercitarea controlului efectuat de către reprezentanții beneficiarului în ceea ce privește modul de depozitare a alimentelor, prepararea hranei, etc. Toate controalele vor fi efectuate în prezența reprezentanților prestatorului.

V. PLATA SERVICIILOR

Facturarea serviciilor de catering-asigurare pachet alimentar constând în masa caldă se va realiza o dată pe lună, în baza proceselor verbale de recepție zilnică și a anexelor acestora. Facturile vor reflecta cantitățile efectiv recepționate de către



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

beneficiari(unitatile de invatamant) si confirmate prin procese verbale de receptie zilnica.

Plata facturilor se realizeaza in termen de 30 de zile de la data transmiterii facturii catre achizitor. Factura va fi insotita de documentele de receptie calitativa si cantitativa intocmite si aprobate de beneficiari (unitatile de invatamant).

VII MODUL DE PREZENTARE AL OFERTEI

Modul de prezentare al ofertei tehnice

Propunerea tehnica elaborata de ofertant va respecta cerintele minime prevazute in caietul de sarcini si va contine cel putin urmatoarele:

Propunerea tehnica din care sa rezulte modalitatea de indeplinire a cerintelor din caietul de sarcini. Ofertantul va prezenta modalitatea in care oferta sa indeplineste toate cerintele din caietul de sarcini. Ofertele care nu indeplinesc toate solicitarile autoritatii contractante din caietul de sarcini vor fi considerate neconforme. Simpla copiere a cerintelor din caietul de sarcini nu reprezinta o indeplinire a solicitarilor. Propunerea tehnica va contine un comentariu care se va prezenta astfel incat sa se asigure posibilitatea verificarii corespondentei sale cu specificatiile tehnice prevazute in Caietul de sarcini.

2)Dovada autorizarii/inregistrarii sanitar-veterinare a unitatilor din care se livreaza pachetele alimentare(în care se prepară masa caldă).

3)Dovada autorizarii/ inregistrarii sanitar-veterinare a mijloacelor auto speciale cu care se efectueaza transportul pachetelor alimentare catre unitatile scolare.

4)Declaratie pe propria raspundere privind insusirea clauzelor contractuale, indicand ca ofertantul le-a citit,inteles si acceptat pe deplin.

5)Declaratie pe propria raspundere in care se va mentiona faptul ca la elaborarea ofertei s-a tinut cont de obligatiile relevante din domeniile mediului,social si relatiilor de munca care sunt in vigoare la nivel national si ca acestea se vor respecta pe parcursul indeplinirii contractului.

Modul de prezentare al ofertei financiare

Propunerea financiară va fi exprimată exclusiv în lei, fără TVA și are caracter ferm și obligatoriu din punctul de vedere al conținutului pe toată perioada de valabilitate a ofertei.

Propunerea financiara va conține:

-Formularul de oferta financiara (Formularul nr.11)

-Centralizatorul de preturi (Formular nr. 12) -Se va stabili prețul unitar/porție și se vor defalca costurile si ponderea acestor categorii de cheltuieli.

Notă:Nivelul minim al ponderii materiei prime din prețul total/porție este de 40%.

Pentru un nivel al ponderii materiei prime din pretul total/portie mai mic decat nivelul minim indicat (40%), oferta va fi considerata necorespunzătoare, urmând a fi declarată neconformă și respinsă.

Propunerea financiara trebuie sa se incadreze in valoarea estimata. Ofertele care vor depasi valoarea estimata vor fi respinse ca inacceptabile.

VII.LEGISLAȚIA APLICABILĂ

În implementarea contractului și furnizarea de masă caldă, Prestatorul va respecta



e-mail : primaria_coltau@yahoo.com ; secretarcoltau@yahoo.ro

dispozițiile prevăzute în:

HG nr.24/2024 privind instituirea Programului național "Masă sănătoasă";

Legea nr.123/2008 pentru o alimentație sănătoasă în unitățile de învățământ preuniversitar;

Ordin nr. 1.225/5.031/2003 privind aprobarea Metodologiei pentru organizarea și certificarea instruirii profesionale a personalului privind însușirea noțiunilor fundamentale de igienă, cu modificările și completările ulterioare, și fișă de aptitudini specifice activității desfășurate sau echivalent, conform Hotărârii Guvernului nr. 355/2007 privind supravegherea sănătății lucrătorilor, cu modificările și completările ulterioare;

Ordinul nr.1563/2008 pentru aprobarea Listei alimentelor nerecomandate prescolarilor și scolarilor și apurcilor care stau la baza unei alimentații sănatoase pentru copii și adolescenți;

Ordin nr. 976 din 16 decembrie 1998 pentru aprobarea Normelor de igienă privind producția, prelucrarea, depozitarea, păstrarea, transportul și desfacerea alimentelor;

Ordin nr. 1456 din 25 august 2020 pentru aprobarea Normelor de igienă din unitățile pentru ocrotirea, educarea, instruirea, odihna și recreerea copiilor și tinerilor;

Regulamentul (UE) nr.1.169/2011 al Parlamentului European și al Consiliului din 25 octombrie 2011 privind informarea consumatorilor cu privire la produsele alimentare, de modificare a Regulamentelor (CE) nr. 1.924/2006 și (CE) nr. 1.925/2006 ale Parlamentului European și ale Consiliului și de abrogare a Directivei 87/250/CEE a Comisiei, a Directivei 90/496/CEE a Consiliului, a Directivei 1999/10/CE a Comisiei, a Directivei 2000/13/CE a Parlamentului European și a Consiliului, a Directivelor 2002/67/CE și 2008/5/CE ale Comisiei și a Regulamentului (CE) nr.608/2004 al Comisiei; Regulamentul (CE) nr.2.073/2005 al Comisiei din 15 noiembrie 2005 privind Criteriile microbiologice pentru produsele alimentare, cu modificările și completările ulterioare; Regulamentul (UE) nr.1.308/2013 al Parlamentului European și al Consiliului din 17 decembrie 2013 de instituirea unei organizări comune a piețelor produselor agricole și de abrogarea Regulamentelor (CEE) nr. 922/72, (CEE) nr. 234/79, (CE) nr.1.037/2001 și (CE) nr.1.234/2007 ale Consiliului; SR 1286/A1/1997 -Brânzeturi cupastă opărită -cașcaval.

Întocmit,
Responsabil Achiziții
Călăuz Miorița

Mezei Zoltan
Director Scoala gimnazială Petofi Sandor Coltău

Lung Ionuț Teodor
Director adjunct Scoala gimnazială Petofi Sandor Coltău

Avizat,
Secretar general UAT
Danciu Alexandru Bogdan